

Patelnia elektryczna z misą przechylną Lozamet L700.PAE.030A

Producent: Lozamet

Nr referencyjny: L700.PAE.030A

Cechy produktu
Szerokość (mm): 800
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 900

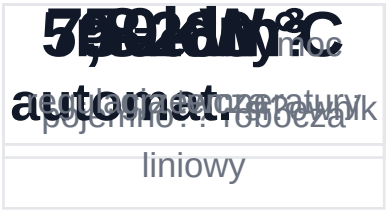
PATELNIA ELEKTRYCZNA PRZECHYLNA · LOZAMET · LINIA 700

Patelnia elektryczna z mis? przechyln?, przechy? automatyczny – L700.PAE.030A

Patelnia elektryczna LOZAMET L700.PAE.030A to wielofunkcyjne urz?dzenie do sma?enia, duszenia i gotowania du?ych ilo?ci potraw. **Automatyczny przechy? misy** realizowany si?ownikiem liniowym pozwala wygodnie i bezpiecznie opró?ni? patelni? bez wysi?ku, a du?a pojemno?? robocza **50 dm³** sprawdza si? przy produkcji w wi?kszej skali.

Dwuwarstwowa p?yta grzewcza zapewnia równomierne rozprowadzenie ciep?a, a powierzchni? robocz? wykonano ze stali nierdzewnej — ?atwej do

utrzymania w czysto?ci. P?ynna regulacja temperatury z ogranicznikiem oraz przy??cze wody z zaworem i wylewk? nape?niania dope?niaj? wygod? codziennej pracy. To rozwi?zanie dla kuchni zbiorowego ?ywienia, restauracji, sto?ówek i cateringu.



Wa?ne — wymagania instalacyjne

Urz?dzenie wymaga **zasilania trójfazowego 3N ~ 400 V, 50 Hz** oraz zabezpieczenia instalacji **16 A**, a tak?e **przy??cza wody R½"** do nape?niania

misy. Przed zakupem upewnij si?, ?e stanowisko dysponuje odpowiednim przy??czem elektrycznym i wodnym. Masz pytania? **Skontaktuj si? z naszym dzia?em sprzeda?y — bezp?atnie pomo?emy dobra?.**

Dlaczego warto wybra? L700.PAE.030A?

Automatyczny przechy? misy (si?ownik liniowy) — wygodne i bezpieczne opró?nianie patelni bez wysi?ku.

Dwuwarstwowa p?yta grzewcza — równomierne rozprowadzenie ciep?a i mniejsze ryzyko przypale?.

Du?a pojemno?? robocza — przygotowanie du?ych partii potraw w jednym cyklu.

P?ynna regulacja temperatury z ogranicznikiem — precyzyjna kontrola i dodatkowe bezpiecze?stwo pracy.

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej — higiena, trwa?o?? i ?atwe czyszczenie.

Przy??cze wody z zaworem i wylewk? — szybkie i wygodne nape?nianie misy.

Zastosowanie

Sma?enie, duszenie, zapiekanie i

gotowanie du?ych ilo?ci potraw.

Kuchnie zbiorowego ?ywienia, restauracje, sto?ówki i catering.

Intensywna, codzienna praca w profesjonalnej kuchni.

Dane techniczne

Wymiary (szer. × gł. × wys.)	800 × 700 × 900 mm
Pojemno?? robocza	50 dm³
Przechy?nia	0,30 m²
Powierzchnia p?yty	Przeszklony
Zasilanie	Automatyczny si?ownik liniowy (60 VA)

Płyta grzewcza	Płyta grzewcza
Powierzchnia robocza	Powierzchnia robocza
Moc elementów grzejnych	7,8 kW
Maksymalny pobór mocy	7,8 kW
Zakres regulacji temperatury	50 – 280 °C
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Zabezpieczenie przed przegrzaniem (termiczny)
Zasilanie elektryczne	3N ~ 400 V, 50 Hz (trójfazowe)
Wymagane zabezpieczenie instalacji	16 A
Rączka do przenoszenia	Tak, zdejmowana
Przyłącze wody	Wylewka napełniania

Materia? obudowy	Stal nierdzewna

Automatyczny przechy? misy i pojemno?? 50 dm³ sprawiaj?, ?e L700.PAE.030A przyspiesza prac? przy du?ych ilo?ciach. Zamów wydajn? patelni? dla swojej kuchni — a w razie pyta? o instalacj? ch?tnie doradzimy.